

Modellelehrgang

4

Meine laufenden Einträge

für die
Attestausbildung

Küchenangestellte



Küchenangestellter

Lernende/er

Betrieb

Berufsbildner

Bildungszeit

Hinweis für das Führen des Modelllehrganges

Einleitung

Der Modelllehrgang dient dem Berufsbildner, dem Lernenden und dem gesetzlichen Vertreter als Wegleitung für eine umfassende berufliche Ausbildung.

Je nach Art und Größe des Betriebes kann sich die Reihenfolge der Ausbildungsgebiete verschieben. Die Anwendung des Modelllehrganges soll daher sinngemäß verstanden und den betrieblichen Gegebenheiten angepasst werden.

Die Gerichteliste dient als Grundlage des praktischen Qualifikationsverfahrens.

Einen herzlichen Dank an
Konrad Schmid, Gewerbliches Berufsbildungszentrum Weinfelden für das zur Verfügung stellen der Unterlagen.

Modelllehrgang

4

Hinweis für das Führen des Modelllehrganges

- Das Führen des Modelllehrganges obliegt dem Lernenden
- Die Kontrolle soll regelmäßig möglichst wöchentlich durch den Lernenden nachgeführt werden
- Die Verantwortung für die Kontrolle obliegt dem Berufsbildner
- Die Auswahl der Gerichte und Arbeiten kann beliebig auf den betrieblichen Bedarf ergänzt werden
- Das Suchen der Rezepte erfolgt am besten, wenn im Index des Rezeptbuches der Küche nachgeschlagen wird
- Weitere Gerichte aus dem ÜK sollen im Modelllehrgang aufgeführt und geben eine Ergänzung zur praktischen Bildung

- **Beispiel** für das Ankreuzen:

Geflügelgerichte

Bemerkungen

Pochierte Geflügelbrust

<i>X</i>	<i>Pochierfond für Sauce</i>	<i>X</i>
----------	------------------------------	----------

Geflügelblankett

<i>X</i>	<i>Sieden - Geflügelrahmsauce</i>	
----------	-----------------------------------	--

Geflügelfrikassee mit Estragon

<i>X</i>	<i>ich muss noch üben</i>	
----------	---------------------------	--

1. **Linkes X** : ich habe die Instruktion erhalten und kenne in groben Zügen die Handhabung oder Herstellung
2. Das Feld für **Bemerkungen** stehen für den Lernenden oder Berufsbildner offen, darin können z.B. Übersetzungen, Grundzubereitungsarten, noch üben, unsicher usw. stehen
3. **Rechtes X** : ich habe das Lernziel erreicht und kann diese Handhabung oder Herstellung selbständig ausführen

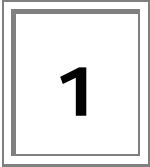
Modelllehrgang

4

Inhalt

Hygiene und Arbeitssicherheit	1
Garmethoden	2
Produktions-Mise en place	3
Fonds	4
Saucen	5
Suppen	6
Salate	7
Kalte Vorspeisen	8
Teiggerichte	9
Käsegerichte	10
Gemüse- und Pilzgerichte	11
Kartoffelgerichte	12
Getreidegericht	13
Fisch- und Krustentiergerichte	14
Fleischgerichte	15
Nationalgerichte	16
Süßspeisen	17
Gerichte aus dem überbetrieblichen Kurs	18
Gerichte vom Betrieb	19
Verschiedenes	20

Hygiene und Arbeitssicherheit



Die guten Kenntnisse der CCP's haben für die richtigen Arbeitsabläufe in der Küche einen großen Stellenwert

Bemerkungen

Verpackung und Gebinde			
Temperaturkontrollen durchführen			
Qualitätsmerkmale erkennen			
Kontrolle der Lieferscheine			
Verfalldatum			
Richtige Lagerung anwenden			
CCP's der Verarbeitung kennen			
Persönliche Hygiene			
Warmhaltezeiten			
Energie			
Arbeitssicherheit kennen			
Ökologie anwenden			
Hygienekonzept vom Betrieb			
Abfallentsorgung			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Garmethoden



Das Beherrschen der Garmethoden ermöglicht eine einwandfreie Durchführung der Garprozesse

Bemerkungen

Pochieren			
Blanchieren			
Sieden			
Dämpfen			
Dünsten – glasieren von Gemüse			
Schmoren – glasieren von Fleisch			
Frittieren			
Sautieren			
Braten			
Backen im Ofen			
Rösten			
Gratinieren			
CF Produkte richtig behandeln und einsetzen			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Produktions-Mise en place



Eine gute Mise en place gewährleistet die unterbruchsfreie Zubereitung der Gerichte und ermöglicht einen reibungslosen Ablauf in der Küche

Bemerkungen

Schnittarten

Hacken

Emincieren

Brunoise

Jardiniere

Macédoine

Chiffonnade

Julienne

Bâtonnets

Paysanne

Aromatisierungs-Würzkomponenten

Matignon weiß und bunt

Mirepoix weiß und bunt

Bouquet garni weiß und bunt

Kräuterbündel

Gewürzsäcklein

Kurzmarinaden

X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Produktions-Mise en place



Eine gute Mise en place gewährleistet die unterbruchsfreie Zubereitung der Gerichte und ermöglicht einen reibungslosen Ablauf in der Küche

Bemerkungen

Bindemittel			
Beurre manié			
Roux als Convenience Produkt einsetzen			
Buttermischungen			
Café de Paris-Butter			
Füllungen und Farcen			
Weitere Komponenten			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Eine gute Sauce ist von leichter Konsistenz, nicht überwürzt und zeichnet sich durch ein feines, klar definiertes Aroma aus

Bemerkungen

Bechamel-Sauce			
▪ Cremesauce			
▪ Mornay-Sauce			
Buttersaucen			
Püreesaucen			
Tomaten-Coulis			
Peperoni-Coulis			
Ölsaucen			
Mayonnaise-Sauce als Convenience Produkt einsetzen			
▪ Tatarensauce			
▪ Cocktail-Sauce			
Vinaigrette-Sauce			
▪ Gemüse -Vinaigrette			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Suppen



Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Bemerkungen

Kraftbrühen und Fleischbrühen			
Kraftbrühe - Doppelte Kraftbrühe			
- mit Pfannkuchenstreifen			
- Eierstich			
Fleisch- und Fischcremsuppen			
Fischcremesuppe			
Geflügelcremesuppe			
Kalbfleischcremesuppe			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Bemerkungen

Gemüsecreme- und püreesuppen			
Broccolicremesuppe			
Karottencremesuppe			
Spargelcremesuppe			
Bärlauchcremesuppe			
Tomatencremesuppe			
Champignoncremesuppe			
Gemüsesuppen			
Suppe Bauernart			
Suppe Hausfrauenart			
Suppe nach dörflicher Art			
Hülsenfrüchtepüreesuppen			
Gelberbsensuppe			
Grünerbsensuppe			
Linsensuppe			
Getreidesuppen			
Grießsuppe			
Reiscremesuppe			
Griessuppe mit Gemüsewürfelchen			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Innerhalb eines Menüs haben die Suppen die Aufgabe den Magen für die nachfolgenden Speisen aufnahmebereit zu machen

Bemerkungen

Nationalsuppen			
Bündner Gerstensuppe			
Mulligatawny			
Minestrone			
Spezialsuppen			
Melonenkaltschale mit Zitronenmelisse			
Kalte Suppen			
Gazpacho			
Kaltschalen			
Apfelkaltschale			
Melonen-Mango-Kaltschale			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Eine Vielfalt von Lebensmitteln lässt sich zu Salaten verarbeiten und sind beliebte Vorspeisen, Beilagen oder Begleiter

Bemerkungen

Salate

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Waldorf-Salat

Weißkohlsalat

Blumenkohlsalat

Gegarter Karottensalat

Gekochter Randensalat

Kartoffelsalat mit Speck

Salat aus gemischten
Bohnenkernen

Andalusischer Salat

Avocadofächer mit Krevetten

Nizza-Salat

Siedfleischsalat

Blattsalat mit Honigmelone

Nüsslisalat mit Speckstreifen und
Karottenjulienne

Griechischer Salat

Brüsseler Endiviensalat mit Grape-
fruitfilet

4 verschiedene Gemüse – Rohkost
– Stangen mit 2 Quarktips

X	👁 Instruktion	Ziel erreicht 🎯	X

Teiggerichte



Diese Gerichte können als Vorspeisen, aber auch als eigenständige Gerichte hergestellt werden die sich immer grösserer Beliebtheit erfreuen

Warme Vorspeisen

Bemerkungen

Blätterteigkissen mit Spargelfüllung			
Pastetchen CF mit feinen Gemüsen			
Pfannkuchen mit Käsefüllung			
Pfannkuchen mit Spinat-Quarkfüllung			
Lothringer Speckkuchen			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Kartoffelgerichte

Der Koch kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und diese in vielen Formen und auf unterschiedlichste Arten zubereiten

Bemerkungen

Sieden/Dämpfen			
Gratiniertes Kartoffelpüree			
Kartoffelpüree			
Salzkartoffeln in Spalten geschnitten			
Schmoren			
Gratinierte Kartoffelscheiben			
Lauchkartoffeln			
Backen im Ofen			
Duchesse-Kartoffeln			
Kartoffelgratin			
Schmelzkartoffeln			
Braten			
Bäckerinkartoffeln			
Gebratene Kartoffelkugeln			
Rosmarinkartoffeln			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Getreidegerichte

Aus Getreide können Vorspeisen, auch als eigenständige Gerichte hergestellt werden die sich immer grösserer Beliebtheit erfreuen

Bemerkungen

Nudeln			
Safrannudeln			
Brandteignocken			
Quarkspätzli			
Spätzli / Vollkornspätzli			
Grießnocken			
Parfümreis			
Pilaw-Reis			
Polenta mit Mascarpone			
Risotto			
Trockenreis			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 🏆	X

Fisch- und Krustentiergerichte

Fische sind von zarter Struktur und diese sollten sie auch nach der Zubereitung noch aufweisen

Bemerkungen

Pochieren			
Mittelstück vom Lachs als Tranche im Sud			
Forellenfilets Hausfrauenart			
Forellenfilets Zuger Art			
Seezungefilet an Weissweinsauce			
Sautieren			
Seezungefilet			
Lachskotelett			
Pangasiusfilet mit Tomaten			
Zanderfilet in Kräuter-Sesamkruste			
Seezungenstreifen Murat			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Die trockenen Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu belassen

Bemerkungen

Sautieren			
Geschnetzeltes Kalbfleisch			
Piccata			
Kalbschnitzel an Zitronensauce			
Cordon - bleu			
Saltimbocca			
Lammhuft provenzalische Art			
Schweinfiletmedaillons mit Calvados			
Schweinskotelete mailänder Art			
Schweinssteak			
Grillieren			
Lammrückenfilet			
Rumpsteak			
Braten im Ofen			
Kalbskarree / Lammkarree			
Schweinskarree			
Poelieren			
Kalbsnuss			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Fleischgerichte

<h1>15</h1>

Die feuchten Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu machen, aber auch Geschmacksstoffe zu verstärken

Bemerkungen

Backen im Ofen			
Wurstweggen			
Schmoren/Glasieren			
Geschmorter Rindshuftspitz			
Glasierte Kalbsbrustschnitte			
Kalbsragout Grossmutterart			
Karbonnade von Rindfleisch			
Lammragout mit kleinem Gemüse			
Ossobucco cremolata			
Kaninchenragout Tessiner Art			
Dünsten			
Kalbsfrikassee			
Lammfrikassee mit Curry			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Fleischgerichte

Die feuchten Garmethoden haben die Aufgabe, das Fleisch zart zu machen, aber auch Geschmacksstoffe zu verstärken

Bemerkungen

Pochieren			
Brätkügelchen			
Sieden			
Kalbsblankett			
Siedfleisch			
Geflügelgerichte			
Pochierte Geflügelbrust			
Geflügelblankett			
Geflügelfrikassee mit Estragon			
Geschmortes Masthuhn in Rotwein			
Gebratener Pouletschenkel			
Wildgerichte			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Nationalgerichte

Jedes Land hat spezielle Esskulturen und darin wird vor allem die bürgerliche Küche widerspiegelt

Bemerkungen

Wienerschnitzel			
Ungarisches Gulasch			
Wiener Kalbsrahmgulasch			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 🏆	X

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Bemerkungen

Cremen			
Bayrische Creme			
Gebrannte Creme			
Joghurtcreme			
Vanillecreme			
Zitronencreme			
Saucen			
Aprikosensauce			
Erdbeersauce			
Himbeersauce			
Schokoladensauce			
Vanillesauce			
Weinschaumsauce kalt			
Weinschaumsauce warm			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Bemerkungen

Gefrorene Süßspeisen			
Sorbet			
Rahmgefrorenes			
Schaumgefrorenes			
	X	👉 Instruktion Ziel erreicht 👈	X

Süßspeisen sind nach wie vor beliebt und bilden den krönenden Abschluss eines guten Essens

Bemerkungen

Kuchen und Torten			
Aargauer Rüeblitorte			
Apfel-, Früchtekuchen allgemein			
Früchtekuchen mit Guss			
Gerührter Gugelhopf			
Zitronencake			
Erdbeertörtchen			
Konfekt			
Brunli			
Brownies			
Mailänderli			
Sablés			
Spitzbuben			
Preussen			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X

Das Beherrschen der Zubereitung, Einteilung der Zeit, Planung und Organisation sind die beste Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung

Bemerkungen

Vollständige Menüs zubereiten			
Tagesmenüs			
Prüfungsmenüs			
Bankettmenüs			
Besondere Kostformen			
Vollwert Ernährung			
Vegetarische Kost			
Mediterrane Kost			
Fertig- und Halbfertigprodukte			
Zubereiten von Suppen			
Zubereiten von Saucen			
Zubereiten von Massen			
	X	☞ Instruktion Ziel erreicht ☞	X